

MENU

ANTIPASTO

・生ハムとイチジク	¥1,980
・ブラータチーズと白桃のカプレーゼ	¥1,980
・かもめの彩り野菜のサラダ	¥1,210
・ルッコラと生ハムのサラダ	¥1,980
・生ハムとモルタデッラ ナポリサラミの盛り合わせ	¥2,090
・ナスとモッツアレラチーズのグラタン (トマトソース)	¥1,980
・徳島県産鱈のカルパッチョ	¥2,420
・北海道産ズワイガコとアボカドのタルタル	¥2,200
・パテドカンパーニュ	¥1,540
・山口県産鰻のフリット	¥2,200
・イタリア産カチョカバッコのフォンデュータ	¥1,980
・フレッシュポルチーニのグリル	¥3,080
・本日のシェフのおまかせ前菜の盛り合わせ	¥3,080

PRIMO PIATTO

・スパゲッティ アラビアータ	¥1,650
・リングイネ 北海道産さんまの燻製とチェリートマト ブラウンオニオンのソース	¥1,980
・スパゲッティ カラスミとイチジクのアーリオオーリオ	¥2,200
・スパゲッティ 揚げナスとリコッタチーズのトマトソース	¥1,870
・自家製タリアテッレ ポルチーニ入りラグーボロネーゼ	¥2,090
・自家製ニョッキ 4種類のチーズのクリームソース	¥1,980
・自家製タリオリーニ イタリア産サマートリュフのソース	¥2,750
・和栗とサマートリュフのリゾット	¥2,750
・自家製タリオリーニ 天使エビとズッキーニ ルッコラ チェリートマトのソース	¥2,200
・ペンネッテ 徳島県産真蛸のトマトソース	¥2,090
・リングイネ 愛媛県産あさりとチェリートマトのマッキアート	¥2,090
・自家製タリアテッレ フレッシュポルチーニのクリームソース	¥2,530

SECONDO PIATTO

・本日の鮮魚のアクアパッツァ	¥2,640
・本日の鮮魚の香草オープン焼き	¥2,420
・小江戸産岸さん豚ロースとセージ 生ハムのサルティンボッカ	¥2,750
・小江戸産岸さん豚ロースのグリル	¥2,640
・小江戸産岸さん豚ロースのミラノ風カツレツ	¥2,750
・オーストラリア産骨付き仔羊ロース肉のグリル	¥3,850
・国産牛ロースのタリアータ	¥4,620
・国産牛ロースのグリル ゴルゴンゾーラソース	¥4,400
・美桜鶏のロースト	¥2,530
・近江牛テールのトマト煮込み	¥3,850
・フィレンツェ風Tボーンステーキ (500g ~)	¥6,600 ~

STUZZICHINI

・イタリア産チーズの盛り合わせ	¥1,650
・グリーンオリーブ 黒オリーブの盛り合わせ	¥660
・季節野菜の自家製ピクルス	¥550